



手工冰淇淋世界巡回赛：第一站罗马站（5月3-5日）13万人次参与

5.700 千克手工冰淇淋，95.000 支冰淇淋杯和 3.000 支迷你蛋筒，共消耗 3.400 升牛奶，600 千克糖以及 1.200 千克的其它原料

罗马被誉为手工冰淇淋世界的中心（参赛的 16 名选手平均每人每天生产 100 千克以上的手工冰淇淋）。手工冰淇淋世界巡回赛下一站瓦伦西亚（2013 年 7 月 5 - 7 日），然后依次为墨尔本（2013 年 10 月 25 - 27 日），迪拜，圣保罗，奥斯汀，上海和柏林

巡回赛收入的 10% 将用于慈善捐给“耶稣儿童医院”，资助心脏外科的病患

由卡比詹尼冰淇淋大学，SIGEP 意大利国际冰淇淋、糕点、糖果及烘焙食品展览会（主要合作伙伴 IFI 和 MEC3，技术合作伙伴 Cono Roma）共同举办的 2013 - 2014 手工冰淇淋世界巡回赛，在罗马历史中心和政策协会的支持下，于 5 月 3 - 5 日在罗马震撼启动。本次活动致力于向全世界传播新鲜高品质饮食文化，代表了成千上万的手工冰淇淋师的卓越性和创造性。

此次参加手工冰淇淋世界巡回赛罗马站（第一站，5 月 3 - 5 日）的人次达到了 13 万人。冰淇淋师共制作 5.700 千克手工冰淇淋。IFI 冰淇淋展示柜制作专家提供了 19 个新型圆形展示柜。Medac 提供了 95.000 冰淇淋杯和 30.000 支迷你蛋筒。罗马牛奶中心提供给冰淇淋师们 3.400 升牛奶，Italia Zuccheri 提供了 600 千克糖用以制作冰淇淋。MEC3 提供了 1.200 千克的冰淇淋原料，包括：基底料、酱料（例如开心果、榛子等）、樱桃果酱、糖果酱、装饰品等，保障了手工冰淇淋的高质量。MEC3 展馆还展示了一些特别的产品 Cookies & Co.、Quella®、Quell'altra®、i Cremini 以及 2013 年的明星产品：Hello Kitty。Screams 意大利著名冰淇淋周边产品制造商，为这次比赛制作了 100 个大型纤维树脂冰淇淋模型。

五大洲的 8 个城市将成为手工冰淇淋世界巡回赛的举办城市：罗马、瓦伦西亚、墨尔本、迪拜、圣保罗、奥斯汀、上海和柏林，共同传播这种美味、营养的食品，并且将其衍生出上百种口味的冰淇淋。欢迎大家来到广场品尝当地冰淇淋大师们所带来的美食盛宴，共同品鉴纯天然手工食品，特别是不同城市冰淇淋师会使用当地特色产品制作专属于本城市的手工冰淇淋。每一站入选的 16 位冰淇淋师将使用当日精选原材料和 MEC3（世界顶级手工冰淇淋甜点原料制造商）高质量产品，结合传统和创新，制作出最好的冰淇淋。操作室为全透明的，因此大家还可以看到卡比詹尼公司新型冰淇淋机以及 IFI 新型密封展示柜。到场观众将可以参加卡比詹尼冰淇淋大学的“冰淇淋艺术迷你课”，随后只要购买“冰淇淋通行证”即可品尝各种美味的冰淇淋。本次大赛还组织了手工冰淇淋趋势研讨会，美食工作坊以及专业冰淇淋师技能挑战等活动。持有“冰淇淋通行证”的观众将成为大赛的裁判，票选自己最喜欢的冰淇淋，参加“品冰淇淋 & 赢奖品”竞赛，赢得 iPod nano, iPad 4 等奖品。冰淇淋博物馆也将组织趣味性、教育性讲座，让小朋友们有机会了解冰淇淋从公元前 12,000 至今的历史。

专家和行业协会组成特别组委会，在“手工冰淇淋巡回赛”每一站的 16 个最好冰淇淋师中选择 3 名。每一名冰淇淋师要自主开发新口味。结果由公众选票（50%）和大赛专业组委会（50%）共同评判。每一站前三名将代表该国参加 2014 年 9 月手工冰淇淋世界巡回赛的决赛，竞争由五大洲公众和专家共同选出的“世界最好冰淇淋师”。

Organizzato da / Organized by:



RIMINI FIERA S.P.A.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
C.F. P.IVA 00139440408 Cap.Soc.42.294.047
i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



CARPIGIANI GROUP - ALL S.R.L.
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - Bologna Italy
C.F. P. IVA e Reg. Imprese di Milano
00872030150 - R.E.A. MI. 842551 - Mecc. ALL MI 159273

Main Partner



info@gelatoworldtour.com
www.gelatoworldtour.com



The Gelatine Company



手工冰淇淋世界巡回赛第一站在意大利首都罗马品奇欧花园（Terrazza del Pincio）举办。

参加比赛的 16 位冰淇淋师名单以及他们的作品：

- Vito Carmine Calogero, Bella Blu 冰淇淋店 (巴里) - 作品：四季杏仁
- Maria Annunziata Carbè, 2000 冰淇淋甜点店 (佩鲁贾) - 作品：作家的冰淇淋
- Marco Ciampini, Ciampini 冰淇淋店 (罗马) - 作品：松露冰淇淋
- Enzo Crivella, Kriò 冰淇淋咖啡店 (萨勒诺) - 作品：果酱面包
- Giuseppe Cuti, Al gelatone 冰淇淋店 (巴勒莫) - 作品：Zammù (西西里特别口味)
- Raffaele Del Verme, Di Matteo 冰淇淋店 (萨勒诺) - 作品：无花果巧克力冰淇淋
- Giuseppe Lancierini, Fiore 冰淇淋店 (曼托瓦) - 作品：开心果
- Francesco Mastroianni, Il Cantagalli 冰淇淋店 (卡坦扎罗) - 作品：不安的心
- Antonio Mezzalana, Golosi di natura 冰淇淋店 (帕多瓦) - 作品：Patavino (帕多瓦特别口味)
- Emanuele Montana, Retrò 冰淇淋店 (罗马) - 作品：橙子的喜悦
- Santo Musumeci, Santo Musumeci 冰淇淋店 (卡塔尼亚) - 西西里绿金
- Mauro Serani, Bruno.com 冰淇淋店 (拉齐奥) - 作品：苹果馅饼
- Luigi Tirabassi, 冰淇淋和巧克力 (里米尼) - 作品：柑曼怡橙酱奶油冰淇淋
- Francesco Dioletta, Duomo 冰淇淋店 (拉奎拉) - 作品：拉奎拉的味道
- Antonio Ravese, 天堂冰淇淋店 (卡拉布里亚) - 作品：天堂
- Fardin Khosravi, S. M. Maggiore 冰淇淋店 (罗马) - 作品：黑巧克力

手工冰淇淋世界巡回赛第一站组委会在几十个提名者中选出：Luca Caviezel（最重要的冰淇淋师以及意大利手工冰淇淋的代表者），Roberto Lobrano（意大利冰淇淋师协会会长，罗马冰淇淋老店 Alberto Pica 的拥有者），Luciana Polliotti（美食和手工冰淇淋历史学者和记者），Franco Cesare Puglisi（冰淇淋行业杂志“Punto It”主编），他们自主选择冰淇淋师，评估每一个冰淇淋师，根据以下标准进行评分：创造力（第一站的作品）；声誉/名声；经营时间；专业培训；生产理念。意大利手工冰淇淋行业的很多公司都将自己的产品和文化呈现在这次盛会中。更多有关手工冰淇淋世界巡回赛的信息，请关注网站 www.gelatoworldtour.com，以及 Facebook 和 Twitter 主页。

Organizzato da / Organized by:



RIMINI FIERA S.P.A.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
C.F. P.IVA 00139440408 Cap.Soc.42.294.047
i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



CARPIGIANI GROUP - ALL S.P.A.
Via Emilia, 43 - 40011 Anzola dell'Emilia - Bologna Italy
C.F. P. IVA e Reg. Imprese di Milano
00872030150 - R.E.A. MI. 842551 - Mecc. ALL MI 159273

Main Partner



info@gelatoworldtour.com
www.gelatoworldtour.com



The Gelatine Company